



Ficha técnica

Primer Rosé

2021

Variedad de uva

100% Mazuelo

Grado alcohólico

14% Vol.

Fecha de embotellado

31 de marzo de 2022



Viñedo propio

Primer Rosé está elaborado con uvas procedentes del Pago Lucas, de 5 ha y plantado en 1985 en la Finca Ygay. Su suelo es arcillo-calcáreo con presencia de cantos rodados en superficie y está situado a 350 metros de altitud.

Vendimia manual

12 de octubre de 2021.

Vinificación

Elaborado exclusivamente con uva tinta de la variedad mazuelo. Tras recibir las uvas, se despalillan y se separa el mosto de la piel extrayendo así la esencia, el mosto más delicado. Se introduce en un depósito de hormigón para que realice la fermentación alcohólica lentamente a temperatura controlada de 10°C, evitando la fermentación maloláctica. Tras la fermentación, convive con sus lías finas durante 5 meses, aportándole densidad.

Número de botellas

14.881 (75 cl)

Maridaje

Tartar de lubina salvaje y carabinero con cremoso de Primer Rosé; vieira asada con caramelo de su coral y ravioli de boletus; guisantes de lágrima a la menta con yema de huevo ecológico; mousse de foie gras y perdiz escabechada con teja de patata.

Nota de cata

Un festival aromático de manzanas rojas, grosellas y piel de naranja sobre un fondo especiado de tomillo y con apuntes de bollería fina y violetas. En boca es amable, equilibrado, pulido y elegante. Sutileza y carácter van siempre de la mano en este vino.

“Nuestra apuesta por la mazuelo como única protagonista se reafirma tras comprobar cómo se expresa en este Primer Rosé 2021” María Vargas - Directora técnica.

Puntuaciones

94
puntos

Proensa

93
puntos

Robert Parker

94
puntos

Guía Gourmets

9,3/10
puntos

El País

93
puntos

Guía ABC

93
puntos

James Suckling